

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ 156

Адрес организации: ул. Светлова 36

Дата и время заполнения: 02.05.2023

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Никитина И.В.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	Да	
	мылу;	Да	
	средствам для сушки рук;	Да	
	средствам дезинфекции	Да	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	Да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	Да	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	Да	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	Да	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	Да	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	Да	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	Да	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	Да	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	Да	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	Да	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	Да	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	Да	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	Да	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	Да	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	Да	
17.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	Да	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	Да	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	Да	
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	Да	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	Да	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	Да	
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	Да	